

## Pal Cit AIPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter   | 2.5 kg (40.7%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Simpsons - Aromatic Malt | 0.5 kg (8.1%)  | 82.5 %     | 49  |
| Ziarno | Chateau Pilsen 2RS       | 1.5 kg (24.4%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Chateau Vienna           | 1 kg (16.3%)   | 85 %       | 6   |
| Ziarno | Simpsons - Caramalt      | 0.4 kg (6.5%)  | 76 %       | 60  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne        | 0.25 kg (4.1%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Herkules | 10 g  | 60 min | 16.3 %     |
| Whirlpool | Palisade | 60 g  | 20 min | 8.7 %      |
| Na zimno  | Citra    | 30 g  | 2 dni  | 13.3 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                                      |     |       |      |     |
|--------------------------------------|-----|-------|------|-----|
| Mangrove Jack's<br>M44 US West Coast | Ale | Suche | 11 g | --- |
|--------------------------------------|-----|-------|------|-----|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | protafloc    | 1 g          | Gotowanie       | 15 min      |